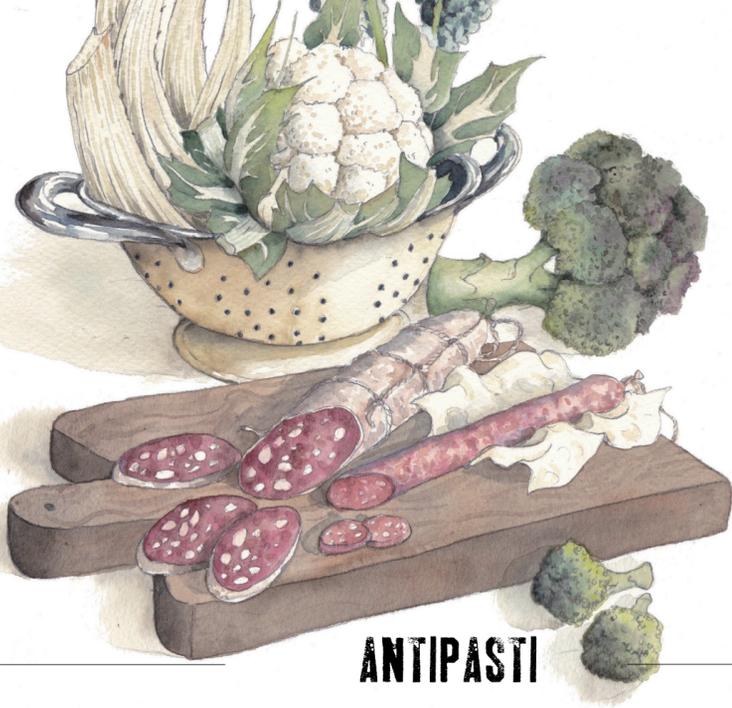




## il ROVESCIO

via pietralata / Bologna



## ANTIPASTI

**VELLUTATA** *vegan* 9 euro  
crema di patate e porri con pane fritto e radicchio al ginepro  
*Leeks and potatoes cream with fried bread and g n pi chicory*

**INVOLTINO** *vegan* 10 euro  
foglia di cavolo cinese ripiena di patate e cremoso veg alle mandorle, servita su zuppetta di funghi e ceci arrostiti  
*Cabbage roulade stuffed with potato and almond veg cheese, served on mushrooms sauce and fried chick pea*

**MILLEFOGLIE** *vegan* 11 euro  
gratinato di zucca, patate, bietole e cremoso veg, servito con crema di zafferano e riduzione di cavolo nero  
*Sliced gratinated potatoes, pumpkin, homemade veg cheese, served with safran cream and black cabbage sauce*

**SFORMATO DI PATATE E FUNGHI** 12 euro  
patata bolognese, funghi coltivati nei fondi di caff , fonduta di caprino e topinambour arrostito  
*Mushroom and potatoes cake, goat cheese cream, roasted jerusalem artichoke*

## TAGLIERI

Piccole produzioni artigianali locali accompagnate dalle composte di nostra produzione.

**CAMPOSANTO** formaggi bio di latte misto di mucca e bufala 10 euro  
*cow and buffalo organic cheeses selection*

**VEGANO** formaggi semistagionati a base di soia, erbe e spezie 12 euro  
*organic and local veg cheese seasoned with spices and herbs*

**MISTO SALUMI E FORMAGGI** (x1/2 persone oppure x3/4 persone) 12/20 euro  
*mixed cold cuts*

farine bio  
LA PASTA

**TAGLIATELLE AL RAGU'** 14 euro  
con farine semi-integrali e carni bio locali  
*Old grains and wholemeal flour tagliatelle with organic meat ragout*

**GNOCCHETTI** 14 euro  
di ricotta bio su salsa di cime di rapa, topinambour al limone, barbabietole arrostiti  
*Ricotta gnocchetti, turnips sauce, lemon jerusalem artichoke, roasted beets*

**TORTELLONI DI ZUCCA** 15 euro  
con burro alle erbe e bietoline al finocchietto  
**oppure** spadellati con burro e salvia  
*Pumpkin stuffed tortelloni, fennel beets or traditional butter and sage sauce*

**RISOTTO** *vegan* 15 euro  
riso Carnaroli semintegrale bio con funghi misti, spinaci e nocciole  
*Organic wholemeal rice, mixed mushrooms, spinach, hazelnuts*



Il costo del coperto   di 2,50   e include:  
**una piccola entree di stagione, il nostro pane, l'acqua naturale e gasata trattata e illimitata,** la base di accompagnamento per tutto il pasto.

## ORARIO DI APERTURA:

**A PRANZO**  
dalle 12.30 alle 14.30  
**sabato e domenica** dalle 12.30 alle 15

**A CENA**  
dalle 19.30 alle 22.30  
il venerd  e sabato fino alle 23

**GIORNO DI RIPOSO: LUNEDI**

## PER PRENOTARE:

**TELEFONO**  
051523545

**WHATSAPP**  
3343502202

**MAIL**  
prenotazioni@rovescio.it



## SECONDI

**POLPETTE DI CECI** 14 euro  
con verdure dell'orto e formaggio di montagna, crema morbida di porri, bietoline marinate  
*Chickpea, vegetables and cheese balls, leeks cream, marinated beet*

**COMPOSE'** 15 euro  
gratinato di polenta integrale, verza, gorgonzola bio e noci tostate  
*Wholemeal corn polenta, savoy cabbage, blue cheese, toasted walnuts*

**TAGLIATA DI FUNGHI** *vegan* 17 euro  
funghi arrostiti e porri brasati, purea di mele al profumo di anice, nocciole tostate  
*Sliced mushrooms, braised leeks, anise flavoured apple cream, toasted hazelnut*

**BRASATO DI MANZO BIO** 19 euro  
servito con pur  di patate nostrane  
*Organic beef braised, served with local mashed potatoes*

## CONTORNI

**ZUCCA NOVELLA ALLE ERBETTE** (*herbs roasted pumpkin*) 5 euro

**CICORIETTE** (*spicy chicories*) 5 euro

**PATATE AL FORNO** (*roasted potatoes*) 5 euro

## DESSERT

**TIRAMISU'** 7 euro  
della tradizione  
*Traditional tiramis *

**MOUSSE DI CIOCCOLATO** *vegan* 7 euro  
con cioccolato fondente e carote, pere sciroppate allo zafferano  
*Dark chocolate and carrot mousse, safran syrup pears*

**CREME CARAMEL** 7 euro  
della tradizione  
*Traditional crème caramel*

**CHEESECAKE** 7 euro  
con composta di agrumi e melograno  
*Homemade agrumes and pomegranate jam cheesecake*

## PIZZE BIO (SOLO A CENA)

**BUFALA** 10 euro  
pomodori pelati, mozzarella di bufala, basilico fresco  
*tomato sauce, mozzarella di bufala, fresh basil*

**ORTO** 11 euro  
crema di zucca e porri, patate a medaglioni, cavolo nero, mozzarella di bufala, pomodorini secchi sott'olio  
*pumpkin and leeks cream, sliced potatoes, black cabbage, buffalo mozzarella, dry tomatoes*

**INVERNALE** 11 euro  
fior di latte, radicchio rosso, Gorgonzola DOP, noci, olio al timo  
*mozzarella, red chicory, Gorgonzola blue cheese, nuts, thyme oil*

**TERRA** *vegan* 12 euro  
crema di porri, dadolata di zucca alle erbe, cavolo nero, formaggio veg stagionato, olio al timo  
*leeks cream, herbs pumpkin, black cabbage, seasoned veg cheese, thyme oils*

**SALSICCIA E CIME DI RAPA** 12 euro  
fior di latte, salsiccia, cime di rapa piccanti, noci  
*mozzarella, sausages, lightly spiced turnips, nuts*

**ROVESCIO** 12 euro  
fior di latte, pomodorini sott'olio, pancetta arrotolata, cipolle rosse, crema di ricotta, pepe, rosmarino  
*mozzarella, caramelized little tomatoes, bacon, red onions, ricotta cream, pepper, rosemary*

**FUNGHI PROIBITI** 13 euro  
fior di latte, funghi cardoncelli alle erbe, Crudo di Parma, Parmigiano Reggiano 24 mesi  
*mozzarella, herbs cardoncelli mushrooms, Crudo di Parma, Parmigiano Reggiano*

**ALBA** *vegan* 13 euro  
crema di radicchio rosso, patate alle erbe, olive Riviera, funghi cardoncelli, crema di mandorle con erba cipollina  
*red chicory cream, herbed potatoes, olives, fresh cardoncelli mushrooms, almond veg cheese with lives*

